



“DEBBIO”

Garda - Denominazione di Origine Controllata

“RICCO NEL PROFUMO E NEL GUSTO,
AFFINATO IN LEGNO”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano nella zona collinare di Monzambano, a sud del Lago di Garda

VITIGNO

100% Merlot

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia di questo merlot avviene la prima settimana di ottobre. Le uve vengo delicatamente pressate e il mosto posto a macerazione per circa 10/14 giorni a temperatura controllata così da estrarre completamente il sapore di frutti rossi. Dopo un anno di invecchiamento in tonneaux il vino termina l'invecchiamento in bottiglia.

COLORE ●

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da colore rosso scuro, al naso presenta note di prugna, ciliegia, spezie e cuoio con un velo leggero di tabacco. Al palato frutta matura che si bilancia bene all'acidità del vino e al tannino. Un vino elegante, ben strutturato e rotondo.

ALCHOOL 14% 

IL CONSIGLIO

Aprire almeno un'ora prima del servizio. Fantastico con la selvaggina e le carni rosse, specialmente arrosto e stufata.

